

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

0,5 Stk. Schalotten
30 ml Balsamico
400 g Brombeeren
80 g Rohrzucker
2 EL Senfpaste
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Senfkörner, gelb
Senfkörner, schwarz
Apfelessig

Mein persönlicher Tipp

Brombeersenf passt hervorragend zu Wild- und Rindgerichten.



Sylvia Schilcher

Seminarbäuerin in Kärnten

Brombeersenf



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Senfpaste Je nach Bedarf: 2/3 gelbe Senfkörner 1/3 schwarze Senfkörner Apfelessig
Senfkörner in ein Glas geben und mit Apfelessig bedecken. Essig soll 1 cm drüberstehen. Einige Stunden ziehen lassen, bis die Senfkörner weich sind und danach fein pürieren. Diese Paste ist gekühlt gut haltbar und kann zu verschiedenen Senfen weiterverarbeitet werden.

Brombeersenf Schalotten in Balsamicoessig glasig dünsten, Brombeeren und Rohrzucker begeben, unter ständigem Rühren 5 Minuten leicht köcheln lassen. Senfpaste, Salz und Pfeffer unterrühren und heiß in kleine Gläser füllen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas